AVEC ETAPES EN PHOTOS

Cuisine LELLA

Cookies & Muffins



95 DA Seulement

Edition La Plume

15 Recettes en photos Faciles à Préparer

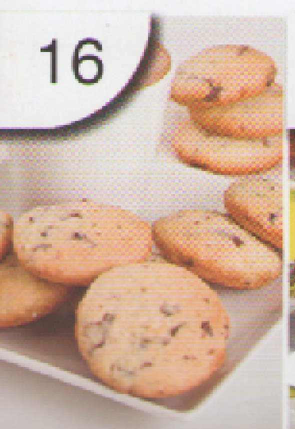




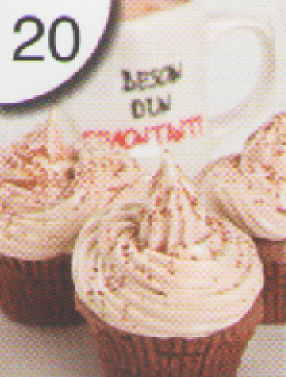


Mme Insaf
ROUABHI

SOMMAIRE











الفهرس









Cookies multicolors

كوكيز ملوّن

Ingrédients

- 125 g de beurre en morceaux
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 œuf
- 275 g de sucre roux
- 150 g de farine
- ¼ c. à café de levure chimique
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 35 g de cacao
- 80 g de m&m's
- 70 g de chocolat au lait concassé

Préparation

1- Préchauffer le four à 180°, graisser un moule à cookies ou une tôle allant au four puis préparer les ingrédients.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un batteur électrique, fouetter rapidement l'œuf, le sucre, le beurre et l'extrait de vanille.

3- Incorporer la farine, le cacao le bicarbonate et la levure. Bien mélanger avec une spatule.

4- Ajouter le chocolat concassé.

5- Ajouter les m&m's puis former des boules et abaissez-les légèrement avec les mains.

6- Cuire au four pendant 15 mn. Laisser reposer 5 mn avant de décoller.

Remarque : Si vous ne disposez pas d'un moule spéciale Cookies, vous pouvez utiliser une tôle allant au four.

المقادير

- 125 غ زبدة مقطعة إلى قطع صغيرة
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 1 بيض
- 275 غ سكر أحمر
- 150 غ فرينة
- ¼ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 35 غ كاكاو
- 80 غ أمانمس
- 70 غ شكلاطة مكسرة بالحليب

كيفية التحضير

1- سخني الفرن على درجة 180°، إدهني مول خاص بالكوكيز أو صينية الفرن ثم حضري المقادير.

2- في وعاء و بواسطة خلاط كهربائي، أخفقي بخفة البيض، السكر، الزبدة و مستخلص الفانيليا.

3- أضيفي الفرينة، الكاكاو، البيكاربونات و الخميرة. أخلطي جيدا بواسطة ملعقة.

4- أضيفي الشكلاطة المكسرة.

5- أضيفي الأمانمس ثم شكلي كريات و أبسطيها قليلا باليد.

6- أدخليها الفرن مدة 15 دقيقة. أتركيها ترتاح مدة 5 دقائق قبل نزعها من الصينية.

ملاحظة : إذا ليس لديك مول خاص بالكوكيز، يمكنك إستعمال صينية فرن.


1
2
3
4
5
6

Cookies à l'orange

كوكيز بالبرتقال

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre cristallisé
- 120 g de beurre fondu
- 240 g de farine
- ½ c à c de levure chimique
- Le jus d'une orange
- 1 c. à soupe de zeste d'orange

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre fondu.

3- Battre le mélange puis incorporer la farine et la levure chimique.

4- Ajouter le zeste d'orange et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

5- Former des boules de pâte, abaisser légèrement et déposez-les sur une tôle graissée en les espaçant. Cuire au four à 180°.

6- Sortir les Cookies du four et badigeonnez-les de jus de citron tant qu'ils sont encore mous. Laisser refroidir.

المقادير

- 2 صفار بيض
- 100 غ سكر مسحوق
- 120 غ زبدة ذائبة
- 240 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- عصير حبة ليمون
- 1 ملعقة كبيرة بشر البرتقال

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- في وعاء، أخفقي صفار البيض، السكر و الزبدة الذائبة.

3- أخفقي الخليط ثم أضيفي الفرينة و الخميرة الكيميائية.

4- أضيفي بشر البرتقال و أخلطي حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.

5- شكلي كريات من العجينة، أبسطيها قليلا ثم ضعيها على صينية مدهونة مع تفريقها. أدخليها فرن درجة حرارته 180°.

6- أخرجي الكوكيز من الفرن و أدهني كل واحدة بعصير الليمون و هي ساخنة. أتركيها تبرد.


1
2
3
4
5
6

Cookies marbrés

كوكيز رخامي

Ingrédients

- 220 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 60 g de sucre roux
- 30 g de sucre cristallisé
- 1 œuf
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de pépites de chocolat

Pâte au cacao :

- 2 c. à soupe de cacao
- 3 cl de lait

Préparation

1- Préparer les ingrédients.

2- Dans un saladier, mettre la farine et la levure tamisée et les deux sucre. Diviser le mélange dans deux saladiers, incorporer le cacao dans le deuxième des saladiers.

3- D'autre part, battre l'œuf dans un bol et ajouter le beurre fondu, diviser en deux et incorporer la moitié dans le premier saladier.

4- Verser l'autre moitié dans la pâte à cacao puis verser le lait.

5- Incorporer dans chaque pâte 50 g de pépites de chocolat.

6- Prendre 1 c. à café de pâte noir et une autre de pâte blanche, soudez-les en formant des boules. Aplatir légèrement et déposez-les sur une tôle allant au four, bien espacer les cookies et enfourner pendant 8 mn à 210°.



المقادير

- 220 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 60 غ سكر أحمر
- 30 غ سكر مسحوق
- 1 بيض
- 100 غ زبدة ذائبة
- 100 غ رقائق الشكلاطة

عجينة الكاكاو :

- 2 ملعقة كبيرة كاكاو
- 3 سل حليب

كيفية التحضير

1- حضري المقادير.

2- في وعاء، ضعي الفرينة، الخميرة المغربلة و السكر بنوعيه. فرقي الخليط في إنائين، أضيفي الكاكاو في الإناء الثاني.

3- من جهة أخرى أخفقي البيض في إناء صغير و أسكبي الزبدة الذائبة، فرقي الخليط إلى نصفين ثم أضيفي النصف في الإناء الأول.

4- أفرغي النصف الثاني في عجينة الكاكاو ثم أسكبي الحليب.

5- أضيفي داخل كل عجينة 50 غ رقائق الشكلاطة.

6- خذي ملعقة صغيرة من العجينة السوداء و ملعقة صغيرة من العجينة البيضاء، ألصقيها مع تشكيل كريات. أبسطيها قليلا ثم ضعيها على صينية فرن، فرقي الكوكيز جيدا و أدخليها الفرن مدة 8 دقائق على درجة 210°


1
2
3
4
6

Cookies au chocolat blanc

كوكيز بالشكلاطة البيضاء

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 280 g de farine tamisé
- ½ c. à café d'extrait de vanille
- 220 g de sucre cristallisé
- 1 œuf
- ¼ c. à café de levure chimique
- 150 g de cerneaux de noix
- 200 g de chocolat blanc

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

2- Dans une terrine, battre le beurre, le sucre et la vanille. Ajouter l'œuf et continuer à battre.

3- Incorporer la farine et la levure et bien mélanger.

4- Ajouter le chocolat blanc.

5- Ajouter les cerneaux de noix, bien mélanger puis former des boules et aplatir légèrement.

6- Disposer sur une plaque graissée et faire cuire 12 mn puis laisser refroidir sur une grille.

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 280 غ فرينة مغربلة
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 220 غ سكر مسحوق
- 1 بيض
- ¼ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 150 غ جوز
- 200 غ شكلاطة بيضاء

كيفية التحضير

1– حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 180°.

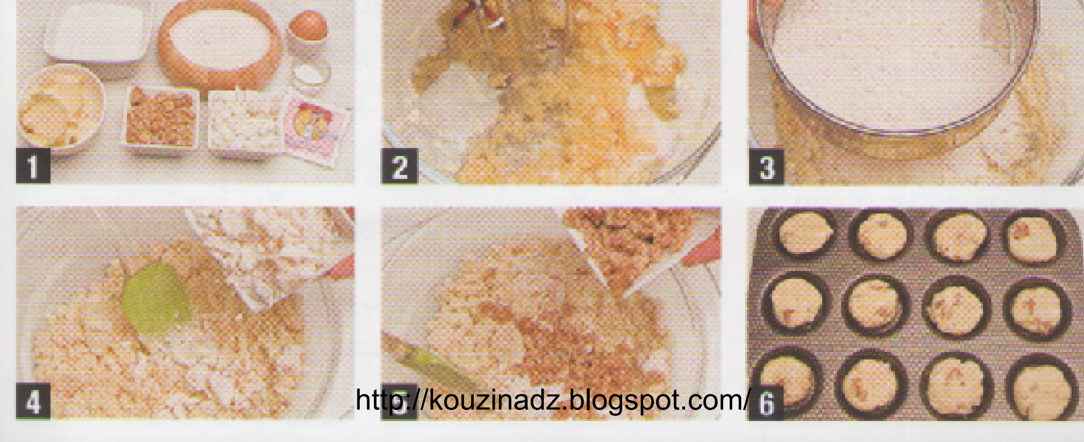
2– في إناء، أخفقي الزبدة، السكر و الفانيليا. أضيفي البيض مع مواصلة الخفق.

3– أضيفي الفرينة و الخميرة ثم أخلطي جيدا.

4– أضيفي الشكلاطة البيضاء.

5– أضيفي الجوز، أخلطي جيدا ثم شكلي كريات و أبسطيها قليلا.

6– ضعيها على صينية مدهونة ثم أدخليها الفرن مدة 12 دقيقة و أتركيها تبرد على مشبك.


1
2
3
4
5
6

Cookies fourrés

كوكيز محشي

Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 175 g de sucre roux
- 165 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 450 g de farine tamisé
- 60 g de cacao en poudre tamisé
- 1 c. à café de levure chimique

La garniture au chocolat :

- 150 g de chocolat noir
- 20 cl de crème frache épaisse
- 140 g de cerneaux de noix grillés et hachés

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 150°.

2- Battre le beurre, le sucre cristallisé et le sucre roux pour obtenir un mélange mousseux.

3- Incorporer les œufs un à un puis la levure, le cacao et la farine.

4- Rouler la pâte entre vos mains pour former des boules. Disposez-les sur une tôle recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les légèrement. Faire cuire 15 mn puis laisser refroidir une grille.

5- **La garniture :** faire fondre le chocolat au bain marie, retirer du feu et incorporer la crème fraîche.

6- Etaler la garniture sur la moitié des biscuits, parsemer de noix et recouvrir de l'autre moitié des biscuits.

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 175 غ سكر أحمر
- 165 غ سكر مسحوق
- 3 بيض
- 450 غ فرينة مغربلة
- 60 غ كاكاو مغربل
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

حشو الشكلاطة :

- 150 غ شكلاطة سوداء
- 20 سل كريمة طازجة و عاقدة
- 140 غ جوز محمص و مرحي

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 150°.

2- أخفقي الزبدة، السكر المسحوق و السكر الأحمر للحصول على خليط رغوي.

3- أضيفي البيض واحدة تلوى الأخرى ثم الخميرة، الكاكاو و الفرينة.

4- أديري العجينة بين يديك لتشكلي كريات. ضعيها على صينية مفروشة بالورق الكبريتي و ابسطيها قليلا. أدخليها الفرن مدة 15 دقيقة و اتركيها تبرد على مشبك.

5- **الحشو :** ذوبي الشكلاطة في حمام مائي، إرفعي عن النار ثم أضيفي الكريمة الطازجة.

6- أطلي نصف كمية البسكويت بالحشو المحضر، ذريها بالجوز و غطيها بالنصف المتبقي من البسكويت.


1
2
3
4
5
6

Cookies aux poires

كوكيز بالإجاص

Ingrédients

- 2 poires bien mûres
- 60 g de sucre roux
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 80 g de pépites de chocolat
- 150 g d'amandes non émondées et hachées
- 1 pincée de sel

Préparation

1- Préparer les ingrédients et couper les poires en petits dés.

2- Dans un saladier, battre le beurre fondu, le sucre et le sel puis ajouter les œufs.

3- Mélanger en ajoutant la farine et la levure tamisées.

4- Ajouter les pépites de chocolat et les amandes hachées.

5- Incorporer les morceaux de poires et former une pâte bien homogène.

6- A l'aide d'une cuillère, disposer la pâte sur une tôle en les espaçant. Enfourner à 190° pendant 12 mn.

المقادير

- 2 إجاص ناضجة
- 60 غ سكر أحمر
- 50 غ زبدة
- 2 بيض
- 200 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 80 غ رقائق الشكلاطة
- 150 غ لوز مرحي و غير مقشر
- 1 قرصة ملح

كيفية التحضير

1– حضري المقادير و قطعي الإجاص إلى قطع صغيرة.

2– في وعاء، أخفقي الزبدة الذائبة، السكر و الملح ثم أضيفي البيض.

3– أخلطي مع إضافة الفرينة و الخميرة المغربلة.

4– أضيفي رقائق الشكلاطة و اللّوز المرحي.

5– أضيفي قطع الإجاص و شكلي عجينة متجانسة.

6– بواسطة ملعقة، ضعي العجينة على صينية مع تفريقها. أدخليها الفرن على درجة 190° مدة 12 دقيقة.


1
2
3
4
5
6

Cookies double choco

كوكيز شكلاطة مزدوجة

Ingrédients

- 110 g de beurre ramolli
- 130 g de sucre roux
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 150 g de farine tamisée
- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 125 g de chocolat noir fondu
- 280 g de chocolat noir grossièrement haché

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

2- Dans une terrine, battre le beurre et le sucre de 8 à 10 mn.

3- Ajouter l'œuf et la vanille et battre à nouveau de 3 à 4 mn.

4- Incorporer la farine, le cacao et le bicarbonate de soude.

5- Ajouter le chocolat fondu et le chocolat haché et mélanger.

6- Former des boules, aplatir légèrement et disposer sur une plaque en les espaçant. Faire cuire 10 à 12 mn. Laisser refroidir sur une grille.

المقادير

- 110 غ زبدة طرية
- 130 غ سكر أحمر
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 150 غ فرينة مغربلة
- 30 غ كاكاو مغربل
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- 125 غ شكلاطة سوداء و ذائبة
- 280 غ شكلاطة سوداء مرحية خشن

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 160°.

2- في إناء، أخفقي الزبدة و السكر من 8 إلى 10 دقائق.

3- أضيفي البيض و الفانيليا و أخفقي من جديد من 3 إلى 4 دقائق.

4- أضيفي الفرينة، الكاكاو و بيكاربونات الصودا.

5- أضيفي الشكلاطة الذائبة و الشكلاطة المرحية و أخلطي.

6- شكلي كريات، أبسطيها قليلا و ضعيها على صينية مع تفريقها. أدخليها الفرن من 10 إلى 12 دقيقة. أتركيها تبرد على مشبك.


1
2
3
4
5
6

Cookies aux pépites de chocolat au lait

كوكيز رقائق الشكلاطة بالحليب

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- ½ c à c d'extrait de vanille
- 175 g de sucre roux
- 2 œufs
- 300 g de farine tamisée
- 1 c à c de levure chimique
- 175 g de noix de coco râpé
- 185 g de chocolat au lait ou chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffé le four à 190°.

2- Dans un saladier battre le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les œufs et mélanger.

3- Incorporer la farine, la levure et la noix de coco.

4- Ajouter le chocolat coupé en petits morceaux.

5- Former de petites boules de pâte avec vos mains.

6- Disposez-les sur une plaque à cookies, aplatir légèrement. Faire cuire au four 10 à 12 mn jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- ½ ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 175 غ سكر أحمر
- 2 بيض
- 300 غ فرينة مغربلة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 175 غ جوز الهند مرحي
- 185 غ شكلاطة بالحليب أو شكلاطة سوداء مقطعة إلى قطع صغيرة

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 190°.

2- في وعاء، أخفقي الزبدة، السكر و الفانيليا حتى تتحصلي على خليط رغوي. أضيفي البيض و أخلطي.

3- أضيفي الفرينة، الخميرة و جوز الهند.

4- أضيفي الشكلاطة المقطعة إلى قطع صغيرة.

5- شكّلي كريّات صغيرة بواسطة اليدين.

6- ضعيها فوق صينية خاصة بالكوكيز، أبسطيها قليلا. أدخليها الفرن من 10 إلى 12 دقيقة حتى تكتسب اللّون الذهبي.


1
2
3
4
5
6

Muffins aux pépites de chocolat

موفان برقائق الشكلاطة

Ingrédients

- 340 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 40 g de cacao en poudre
- 220 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 c à c d'extrait de vanille
- 160 ml d'huile végétale
- 125 ml de lait
- 200 g de chocolat au lait haché

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffé le four à 180°.

2- Dans un saladier mélanger la farine, le cacao, le sucre et la levure.

3- Dans un autre saladier, fouetter les œufs, la vanille, l'huile et le lait.

4- Mélanger les deux préparations.

5- Ajouter le chocolat haché et bien mélanger.

6- Verser la pâte dans 12 moules à Muffins doublés de caissettes en papier ou dans des moules en silicone spéciale Muffins. Cuire 20 à 25 mn, vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sec.

المقادير

- 340 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 40 غ كاكاو غبرة
- 220 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة مستخلص الفانيليا
- 160 ملل زيت نباتي
- 125 ملل حليب
- 200 غ شكلاطة بالحليب مبشورة

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 180°.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة، الكاكاو، السكر و الخميرة.

3- في وعاء آخر، أخفقي البيض، الفانيليا، الزيت و الحليب.

4- أمزجي التحضير الأول مع التحضير الثاني.

5- أضيفي الشكلاطة المبشورة و أخلطي جيدا.

6- أفرغي العجينة في 12 مول خاصة بالموفان مفروشة بحاويات ورقية أو في مول السليكون خاص بالموفان. أطهيها من 20 إلى 25 دقيقة، راقبي الطهي بإدخال شفرة سكين، هذا الأخير يجب أن يكون جاف عند إستخراجه.


1
2
3
4
5
6

Muffins au café

موفان بالقهوة

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 165 g de sucre cristallisé
- 2 œufs + 3 blancs d'œufs
- 190 g de farine
- 2 c à s de cacao en poudre
- ½ c à c de levure chimique
- 125 ml de lait
- 100 g de chocolat noir fondu

Glaçage :

- 220 g de sucre en poudre
- 60 ml d'eau
- 2 c à c de café soluble
- 3 blancs d'œufs

Préparation

1- Préchauffer le four à 160°. Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporer les œufs un à un tout en continuant à battre.

2- Ajouter la farine et le cacao en les tamisant.

3- Incorporer le lait et le chocolat fondu et bien mélanger.

4- Placer des caissettes en papier sur une tôle de mini Muffins et verser la pâte. Cuire 10 à 12 mn. Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sec. Laisser refroidir sur une grille.
Pour réaliser le glaçage au café : Mettre l'eau, le sucre et le café dans une casserole. Faire chauffer à feu vif tout en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire 3 mn.

5- Dans un saladier, monter les blancs d'œufs en neige, verser peu à peu le sirop tout en continuant à battre jusqu'à ce que les blancs en neige soit ferme et brillant.

6- Remplir une poche à douille de glaçage puis former des spirales sur chaque Muffins.

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 165 غ سكر مسحوق
- 2 بيض + 3 بياض بيض
- 190 غ فرينة
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو غبرة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 125 ملل حليب
- 100 غ شكلاطة سوداء ذائبة

الطلاء :

- 220 غ سكر مسحوق
- 60 ملل ماء
- 2 ملعقة صغيرة قهوة سريعة الذوبان
- 3 بياض بيض

كيفية التحضير

1– سخني الفرن على درجة 160°. في وعاء، أخفقي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي. أضيفي البيض واحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخفق.

2– أضيفي الفرينة و الكاكاو المغربلين.

3– أسكبي الحليب و الشكلاطة الذائبة و أخلطي جيدا.

4– رتبي حاويات ورقية على صينية خاصة بالموفان الصغيرة و أفرغي العجينة. إطهيها من 10 إلى 12 د. راقبي الطهي بإدخال شفرة سكين، هذا الأخير يجب أن يكون جاف عند إستخراجه. أتركيه يبرد على مشبك.
لتحضير الطلاء بالقهوة : ضعي الماء، السكر و القهوة في قدر. سخنيها على نار قوية مع الخلط حتى ذوبان السكر. أتركيه حتى الغليان، أخفضي النار و أتركيه يطهى مدة 3 دقائق.

5– في وعاء، أخفقي البيض كالثلج، أفرغي الشراب المحضر بشكل متقطع مع مواصلة الخفق حتى يصبح البياض كالثلج متماسك و لامع.

6– إملئي كيس حلواني (بوش أدوي) بالطلاء ثم أرسمي أشكال حلزونية على كل موفان.


1
2
3
4
5
6

Muffins fraises - chocolat blanc

موفان فراولة - شكلاطة بيضاء

Ingrédients

- 300 g de farine tamisée
- ½ c à c de levure chimique
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 2 œufs
- 1 c à c de zeste de citron finement râpé
- 80 ml d'huile végétale
- 150 g de fraises fraîches découpées en quatre
- 150 g de chocolat blanc haché
- 165 g de sucre cristallisé

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 180°.

2- Dans un saladier mélanger la farine la levure et le sucre. Dans un autre saladier battre la crème fraîche, les œufs, le zeste de citron et l'huile.

3- Mélanger les deux préparations.

4- Ajouter les fraises et mélanger.

5- Incorporer le chocolat blanc et mélanger encore.

6- Verser la pâte dans des moules à Muffins doublés de caissettes en papier. Faire cuire 25 à 30 mn. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau.

المقادير

- 300 غ فرينة مغربلة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 25 سل كريمة طازجة و عاقدة
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة بشر الليمون مبشور رقيق
- 80 ملل زيت نباتية
- 150 غ فراولة طازجة مقطعة إلى أربعة
- 150 غ شكلاطة بيضاء مبشورة
- 165 غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 180°.

2- في وعاء، أخلطي الفرينة، الخميرة و السكر. في وعاء آخر، أخفقي الكريمة الطازجة، البيض، بشر الليمون و الزيت.

3- أمزجي التحضير الأول مع التحضير الثاني.

4- أضيفي الفراولة و أخلطي.

5- أضيفي الشكلاطة البيضاء و أخلطي ثانية.

6- أفرغي العجينة في مولات خاصة بالموفان مزدوجة بحاويات ورقية. أدخليها تطهى من 25 إلى 30 دقيقة. راقبي الطهي بواسطة شفرة سكين.


1
2
3
4
5
6

Muffins à la crème aux fraises

موفان بكريمة الفراولة

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 165 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 190 g de farine
- ½ c à c de levure chimique
- 2 c à s de cacao en poudre
- 125 ml de lait
- 100 g de chocolat au lait fondu

Crème aux fraises :

- 125 g de fraises fraiches
- 20 cl de crème fraiche épaisse
- 1 c à s de sucre glace tamisé

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

2- Battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter les œufs un à un tout en continuant à battre.

3- Incorporer la farine la levure et le cacao en les tamisant. Verser ensuite le lait et le chocolat fondu.

4- Verser la pâte dans des moules à Muffins doublés de caissettes en papier. Cuire 20 à 25 mn. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Laisser refroidir sur une grille.

5- **Pour la crème aux fraises :** écraser les fraises avec une fourchette, incorporer la crème fraiche bien froide et le sucre glace puis battre.

6- Découper les chapeaux au sommet des Muffins, creuser un trou et remplir de crème. Placer les chapeaux sur la crème.

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 165 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 190 غ فرينة
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو غبرة
- 125 ملل حليب
- 100 غ شكلاطة بالحليب ذائبة

كريمة الفراولة :

- 125 غ فراولة طازجة
- 20 سل كريمة طازجة عاقدة
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم مغربل

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 160°.

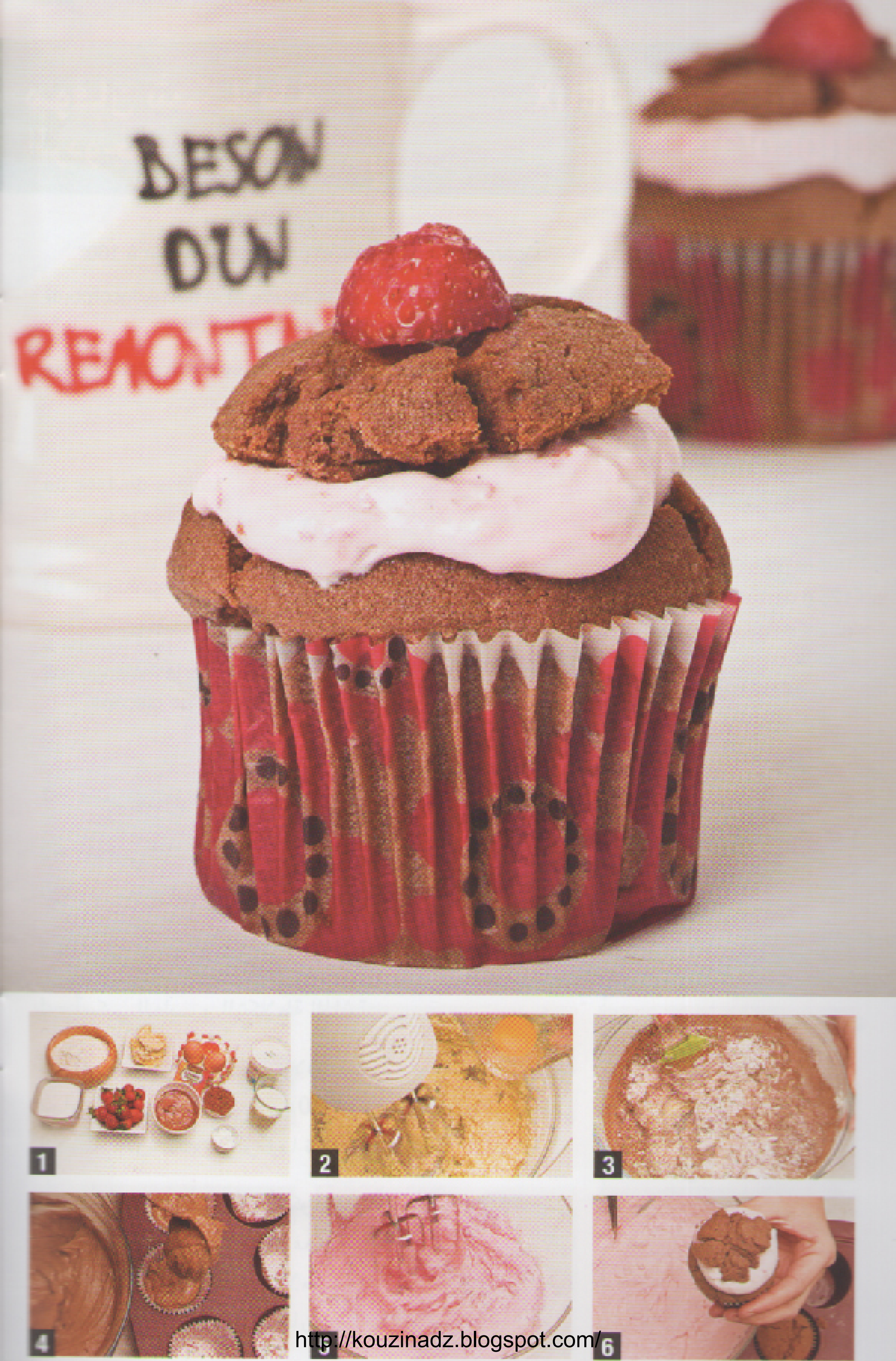
2- أخفقي الزبدة و السكر حتى تتحصلي على خليط رغوي. أضيفي البيض واحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخفق.

3- أضيفي الفرينة، الخميرة و الكاكاو المغربلين. ثم أسكبي الحليب و الشكلاطة الذائبة.

4- أفرغي العجينة في مولات خاصة بالموفان مزدوجة بحاويات ورقية. أطهيها 20 إلى 25 دقيقة. راقبي الطهي بواسطة شفرة سكين. أتركيها تبرد على مشبك.

5- **كريمة الفراولة :** إسحقي الفراولة بواسطة شوكة، أضيفي الكريمة الطازجة المبردة و السكر الناعم ثم أخفقي.

6- قطعي قبعات أعلىّ حبات الموفان، شكلي حفرة و أملئيها بالكريمة. ضعي القبعات على الكريمة.


1
2
3
4
5
6

Muffins aux deux chocolats

موفان شكلاطة مزدوجة

Ingrédients

- 125 g de beurre ramolli
- 165 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 190 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 2 c à s de cacao en poudre
- 125 ml de lait
- 100 g de chocolat noir fondu

Pour la ganache :

- 125 g de chocolat noir
- 60 ml de crème fraiche liquide
- 35 g de beurre

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

2- Dans un saladier, battre le beurre et le sucre, incorporer les œufs un à un tout en continuant à battre.

3- Incorporer la farine, le cacao et la levure chimique en les tamisant. Bien mélanger.

4- Incorporer le lait et le chocolat fondu.

5- Verser la pâte dans des moules à Muffins doublés de caissettes en papier. Cuire 20 à 25 mn, vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau. Laisser refroidir sur une grille.

6- Pour la ganache : faire fondre tout les ingrédients au bain marie, remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer du feu, laisser refroidir complètement puis fouetter à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit épais et mousseux. Napper les Muffins de ce glaçage.

المقادير

- 125 غ زبدة طرية
- 165 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 190 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملعقة كبيرة كاكاو غبرة
- 125 ملل حليب
- 100 غ شكلاطة سوداء ذائبة

للقاناش :

- 125 غ شكلاطة سوداء
- 60 مل كريمة طازجة سائلة
- 35 غ زبدة

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 160°.

2- أخفقي الزبدة و السكر. أضيفي البيض واحدة تلوى الأخرى مع مواصلة الخفق.

3- أضيفي الفرينة، الكاكاو و الخميرة المغربلة. أخلطي جيدا.

4- أسكبي الحليب و الشكلاطة الذائبة.

5- أفرغي العجينة في مولات خاصة بالموفان مزدوجة بحاويات ورقية. أطهيها من 20 إلى 25 دقيقة. راقبي الطهي بواسطة شفرة سكين. أتركيها تبرد على مشبك.

6- القاناش : ذوبي كل المكونات على حمام مائي، حركي حتى يصبح الخليط أملس. إرفعي عن النار، أتركيه يبرد كليا ثم أخفقي بواسطة خلاط كهربائي حتى يصبح الخليط عاقد و رغوي. إطلي الموفان بهذا الطلاء.


1
2
3
4
5
6

Muffins au chocolat et aux amandes

موفان بالشكلاطة و اللوز

Ingrédients

- 110 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre glace tamisé
- 75 g de farine tamisée
- 30 g de cacao en poudre tamisé
- ½ c à c de levure chimique
- 5 blancs d'œufs
- 200 g de beurre fondu

Préparation

1- Préparer les ingrédients et préchauffer le four à 160°.

2- Dans un saladier mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace, la farine, le cacao et la levure chimique.

3- Ajouter les blancs d'œufs et mélanger. Battre le tout à l'aide d'un batteur électrique.

4- Incorporer le beurre fondu.

5- Battre à nouveau.

6- Beurrer des moules à Muffins doublés de caissettes en papier. Verser la pâte et faire cuire 15 à 20 mn.

المقادير

- 110 غ غبرة اللوز
- 250 غ سكر ناعم مغربل
- 75 غ فرينة مغربلة
- 30 غ كاكاو مغربل
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 5 بياض بيض
- 200 غ زبدة ذائبة

كيفية التحضير

1- حضري المقادير و سخني الفرن على درجة 160°.

2- في وعاء، أخلطي غبرة اللوز، السكر الناعم، الفرينة، الكاكاو و الخميرة الكيميائية.

3- أضيفي بياض البيض و أخلطي. أخفقي الكل بواسطة خلاط كهربائي.

4- أفرغي الزبدة الذائبة.

5- أخفقي مرة أخرى.

6- إدهني مولات الموفان مزدوجة بحاويات ورقية. أفرغي العجينة و أدخليها تطهى من 15 إلى 20 دقيقة.


1
2
3
4
5
6

Muffins au chocolat blanc

موفان بالشكلاطة البيضاء

Ingrédients

- 100 g de beurre ramolli
- 165 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 200 g de farine
- 1 c à c de levure chimique
- 125 ml de lait
- 100 g de chocolat blanc

La ganache :

- 125 g de chocolat blanc
- 60 ml de crème liquide
- 30 g de beurre

Préparation

1- Préchauffer le four à 160°. Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

2- Ajouter les œufs un à un et mélanger.

3- Incorporer la farine et la levure en les tamisant et bien mélanger.

4- Incorporer le lait et le chocolat fondu.

5- Verser la pâte dans des moules à Muffins doublés de caissettes en papier et faire cuire 20 à 25 mn. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau et laisser refroidir sur une grille.

6- Etaler de glaçage au chocolat blanc.

المقادير

- 100 غ زبدة طرية
- 165 غ سكر مسحوق
- 2 بيض
- 200 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 125 ملل حليب
- 100 غ شطلاطة بيضاء

الغاناش :

- 125 غ شكلاطة بيضاء
- 60 ملل كريمة طازجة سائلة
- 30 غ زبدة

كيفية التحضير

1- سخني الفرن على درجة 160°. في وعاء، أخفقي الزبدة و السكر حتى يصبح الخليط رغوي.

2- أضيفي البيض واحدة تلوى الأخرى و أخلطي.

3- أضيفي الفرينة و الخميرة المغربلتين و أخلطي جيدا.

4- أفرغي الحليب و الشكلاطة الذائبة.

5- أفرغي العجينة في مولات خاصة بالموفان مزدوجة بحاويات ورقية. أطهيها من 20 إلى 25 دقيقة. راقبي الطهي بواسطة شفرة سكين. أتركيها تبرد على مشبك.

6- أطلي الموفان بطلاء الشكلاطة البيضاء.


1
2
3
4
5
6


Edition
La Plume
31, Rue Ouazène Mohamed
- Bordj El Kiffan - Alger - Algerie
Tél/fax: 021 21 11 03 - 021 20 33 99
Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays. Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à
http://kouzinadz.blogspot.com/


Cuisine
LELLA

مع مراحل مصورة

مطبخ لالة

كوكيز و موفان

100%
ناجحة و مضمونة
خطوة بخطوة

Dépot légal : 5381 - 2011
9 789947 272190

95 دج
فقط

Edition La Plume

15 وصفة مصورة
سهلة التحضير